FACTSHEET
ISSN 1198-712X ©Queen's Printer for Ontario
Agdex#: 085 Publication Date: 11/98
Order#: 98-061 Last Reviewed: 01/00

Title: Consumer Guide to Food Safety Info

Division: Research & Corporate Services
History: Printed: January, 2000
Written by: Carolyn Moore, Arlene Robertson

Table of Contents

1. Ontario Government
2. Canadian Government
3. United States Government
4. Agriculture and Food Organizations
5. Other Organizations
6. Databases
7. Hotlines
8. For more information...
9. Quick Reference Guide

Ontario Government

Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA)
Government Information Centre
1 Stone Road West
Guelph ON N1G 4Y2
TEL: (519) 826-3700
FAX: (519) 826-3633
Toll-free 1-888-466-2372
E-mail: aboutomafra@gov.on.ca
(feedback/technical inquiries)

Internet address:
www.gov.on.ca/OMAFRA (bilingual)
The website provides links to other organizations that provide food safety information. The website also contains a list of available publications. Free publications can be ordered using the online order form. To order paid publications print the online form and fax it to (519) 826-3633.

Placing Orders:
Call and proceed to the ministry telephone menu to publications, fax a request or mail orders to the Common Services Counter.

Print Publications: (Paid)
Preserving Ontario's Harvest - $5.00
Information on canning and making jams and jellies

Common Sense Nutrition for Seniors - $5.00

Includes food safety and storage information 101-00030/

Print Publications: (Free)
Food Handlers' Storage Guide
General guidelines for the shelf, refrigerator and freezer life of common foods

Low Fat Products in Food Preparation
A Factsheet listing preparation methods for low fat products.

What You Should Know About Pickling
A Factsheet on pickling safely.

Take Care with Your Frozen Foods
A Factsheet on freezing food, packaging materials and handling thawed food.

Video:
Food Safety Can Be Fun - Cost $15.00 (includes video, guide, shipping and handling).
A video episode of the CBC television series "Street Cents" with an educator's guide for grades 7 to 10. Orders are handled through Ontario Agri-Food Education, 144 Townline Road, Milton ON L9T 4Z1 TEL: (905) 878-1510 FAX: (905) 878-0342.

Ontario Ministry of Health
Communications and Information Branch
Client Services Unit
Room M1-57 Macdonald Block
900 Bay Street, 1st Floor
Toronto ON M7A 1N3
TEL: (416) 327- 4327
Toll-free 1-800-268-1153
FAX: (416) 325-7136
E-mail: infomoh@gov.on.ca

Internet address:
www.gov.on.ca/health (bilingual)

Print Publication:
Safe Food Handling
General information pamphlet on handling food from shopping to storing leftovers.

| Top of Page |

Canadian Government

Agriculture and Agri-Food Canada
To order publications:
Departmental Publication Service
Corporate Services Branch
Agriculture and Agri-Food Canada
Ottawa ON K1A 0C5
TEL: (613) 759-6610/6626
FAX: (613) 759-6726

Internet address:
www.agr.ca (bilingual)
The website contains a list of free publications, information on food labelling, food recalls, and biotechnology.

Print Publications (Food):
Recipe for Safe Food Handling

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
Ontario Office:
Communications
174 Stone Road West
Guelph ON N1G 4S9
Publication Contact: Gord Wood
TEL: (519) 837-9400 x2171
FAX: (519) 837-9783
E-mail: woodg@em.agr.ca

Internet address:
www.cfia-acia.agr.ca (bilingual)
The website contains general food safety tips, information on food recalls and biotechnology.

Print and Electronic Publications:
(Available in English and French)
Food Safety Tips
Seafood Safety Tips
Food Safety Facts on Bagged and Boxed Lunches
Food Safety Tips for Barbecuing
Food Safety Facts on Eggs
Food Safety Facts for Kitchen Safety
Food Safety Facts on Leftovers
Food Safety Facts on Picnicking
Food Safety Facts on Keeping Food Safe During a Power Failure
Turkey Facts for Food Safety
Causes of Foodborne Illness
Food Safety Facts on Escherichia coli O157:H7 (E.coli)
Food Safety Facts on Salmonella
Food Safety Facts on Cyclospora
Food Safety Facts on Campylobacter
Food Safety Facts on Listeria
Food Safety Facts on Botulism
Food Safety Facts on Amnesic Shellfish Poisoning & Domoic Acid
Food Safety Facts on Scromboid Poisoning
Food Safety Facts on Paralytic Shellfish Poisoning
Food Safety Facts on Clostridium Perfringens
Food Safety Facts on Toxoplasma
Food Safety Facts on Ciguatera Poisoning
Biotechnology in Agriculture & Agri-Food

Health Canada
Health Protection Branch, Ontario Region
Educational Services
2301 Midland Avenue
Scarborough ON M1P 4R7
TEL: (416) 973-1447
FAX: (416) 973-7794

Internet address:
www.hc-sc.gc.ca/hpb (bilingual)

Print and Electronic Publications:
It's Your Health
A series of topical and brief publications produced by the Health Protection Branch of Health Canada.

Aluminum and Human Health
Cookware Safety

| Top of Page |

United States Government

U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service

Internet address:
www.fsis.usda.gov
The website contains information on resources for food safety educators including the USDA/FDA Foodborne Illness Education Information Center and food safety and home food handling publications.

U.S. Food and Drug Administration - Center for Food Safety and Applied Nutrition

Internet address:
vm.cfsan.fda.gov
The website covers information on program areas such as biotechnology, foodborne illness, HACCP and seafood safety.

| Top of Page |

Agriculture and Food Organizations

Beef Information Centre
2233 Argentia Road, Suite 100
Mississauga ON L5N 2X7
TEL: (905) 821-4900
Toll-free English 1-888-248-BEEF
Toll-free French 1-888-44-BOEUF
FAX: (905) 821-4915
E-mail: toronto@beefinfo.org

The Beef Information Centre is a national organization formed by Canadian beef producers. Its mandate is to increase sales of beef and beef products within Canada through advertising, promotion and consumer education.

Internet address:
www.beefinfo.org (bilingual)
The website contains information on buying and cooking beef including selection, inspection, storage and safe meat handling. The website also has a Publications Centre that lists free educational material and an on-line order form. Included are:

Print Publications:
Canadian Beef - How to Buy and Cook the Best

"Chill Out"
A meat and poultry handling and storage guide.

Cooking Instruction Cards (Set of 7)
6" x 4" reference cards which include cooking instructions, seasoning and marinating suggestions and helpful hints.

Beef on the BBQ Booklet
Everything you need to know for great backyard meals (recipes).

New Name Beef Booklet
Explains the new government approved rating system for beef, illustrating the various cuts and cooking instructions for each category of cuts.

Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education
Suite 1101-75 Albert Street
Ottawa ON K1P 5E7
TEL: (613) 225-2342, x4126
FAX: (613) 952-6400
E-mail: lbyers@em.agr.ca

The Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education is comprised of industry, consumer, health, environmental and government organizations whose goal is to reduce the impact and cost of foodborne illness in Canada by informing consumers about safe food handling practices.

The Fight Bac program is a high profile food safety awareness program that focuses on four key messages: CLEAN, SEPARATE, COOK and CHILL. The program and messages are being delivered across North America.

Internet address:
www.canfightbac.org (English)
http://www.canfightbac.org/french/ (French)
The website contains information about the Partnership, the Canadian Fight Bac program and food safety information. The site contains links to other sites that provide food safety information.

Chicken Farmers of Ontario
3380 South Service Road, Box 5035
Burlington ON L7R 3Y8
TEL: (905) 637-0025
FAX: (905) 637-3464

Chicken Farmers of Canada
300-377 Dalhousie Street
Ottawa ON K1N 9N8
TEL: (613) 241-2800
FAX: (613) 241-5999
E-mail: cfc@cdn-chicken.com

Chicken Farmers of Canada is a national farmer run organization, encouraging co-operation throughout the chicken industry and promoting the consumption of chicken in Canada.

Internet address:
www.cdn-chicken.com (bilingual)
The website contains information on cooking tips, storage and thawing guidelines, food safety, nutrition and air chilled chicken.

Print Publication:
"Chill Out"
A meat and poultry handling and storage guide.

Dairy Farmers of Ontario
6780 Campobello Road
Mississauga ON L5N 2L8
TEL: (905) 821-8970
FAX: (905) 821-3160
E-mail: questions@milk.org

Dairy Farmers of Ontario is owned and operated by the farm families of Ontario's 7,500 dairy farms. Among its purposes is to increase the demand for milk and milk products in Ontario and Canada.

Internet address:
www.milk.org
The website contains information on cooking with milk and cupboard and food storage guides.

Dairy Farmers of Canada
1981 McGill College, Suite 1330
Montreal QC H3A 2X9
TEL: (514) 284-1092
FAX: (514) 284-0449
Toll-free 1-800-361-4632

The Dairy Farmers of Canada is a national lobby, policy and promotion organization representing dairy producers. It is run and funded by dairy producers. The Dairy Bureau of Canada is a signature under which the Dairy Farmers of Canada run its marketing and nutrition programs.

Internet address:
www.dairyfarmers.org (bilingual)
www.dairybureau.org (bilingual)
The Dairy Bureau of Canada's website contains information on processed dairy products and menu planning.

Ontario Bean Producers Marketing Board
4206 Raney Crescent
London ON N6L 1C3
TEL: (519) 652-3566
FAX: (519) 652-9607
E-mail: whitepeabeans@wwdc.com

The Ontario Bean Producers' Marketing Board provides direction for the orderly marketing of white pea beans, ensures a reasonable return to the producers, and maintains continuity of supply to domestic and export markets.

Internet address:
www.wwdc.com/whitepeabeans
The website contains information on buying, storing, soaking and cooking beans.

Ontario Berry Growers' Association
c/o Talisman Farm, RR#4
Uxbridge ON L9P 1R4
TEL: (905) 649-2101
FAX: (905) 649-2102
E-mail: ontberries@interhop.net

Internet address:
www.ontberries.com
The website contains information about handling and preparing strawberries, raspberries and gooseberries.

Print Publication:
Fresh Ontario Berries
A booklet containing berry facts and handling tips (recipes).

Ontario Egg Producers
7195 Millcreek Drive
Mississauga ON L5N 4H1
TEL: (905) 858-9790
Toll-free Eggbeat Information Line: 1-800-387-EGGS
FAX: (905) 858-1589
E-mail: eggboard@idirect.com

The mission of the Ontario Egg Producers is to effectively manage the production, promotion, and pricing of eggs in Ontario to ensure fair and stable returns for producers, and an adequate supply of high quality eggs at a fair price for consumers.

Print Publications:
Eggspress - Food Handling: How to buy, use and store fresh eggs

The Extraordinary Egg
A pamphlet about the production of eggs, including care and safety information.

Canadian Egg Marketing Agency
Suite 1501
112 Kent Street
Ottawa ON K1P 5P2
TEL: (613) 238-2514
FAX: (613) 238-1967
E-mail: info@canadaegg.ca

The Canadian Egg Marketing Agency manages the production, promotion, and pricing of eggs in Canada.

Internet address:
www.canadaegg.ca (bilingual)
The website contains information on egg safety and how to buy, use and store fresh eggs.

Print Publications:
Refer to the publications available from the Ontario Egg Producers.

Ontario Pork
15 Waulron Street
Etobicoke ON M9C 5H3
TEL: (416) 621-1874
FAX: (416) 621-6869
E-mail: pork@ontariopork.on.ca

Ontario Pork strives to create the most favourable environment possible for the production and marketing of pork and to maximize returns for Ontario producers through co-operative action.

Internet address:
www.ontariopork.on.ca

Print Publications:
Pork BBQ Sizzlers
In addition to recipes there is a barbecuing guide.

Today's Ham
Descriptions of various types of hams and information on buying and storage.

Pork Cooking Guides
A cooking times and methods and storage information for fresh pork.

Pork Cuts Chart
Pork cuts ranging from large roasts to value-added cuts.

Consumer Resource Centre
A poster with tips on storage, handling and cooking guidelines
Canadian Pork Council
1101-75 Albert Street

Ottawa ON K1P 5E7
TEL: (613) 236-9239
FAX: (613) 236-6658
E-mail: cpc@fox.nstn.ca

The Canadian Pork Council provides a national leadership role for hog producers in achieving a dynamic and prosperous pork industry in Canada.

Internet address:
www.canpork.ca (bilingual)
The website contains information and facts on pork production in Canada and the safety of Canadian pork.

Ontario Potato Growers' Marketing Board
570 Brant Street
Burlington ON L7R 2G8
TEL: (905) 637-5609
FAX: (905) 637-7653
E-mail: spud@sympatico.ca

Print Publication:
Ontario Potatoes Please!
An information sheet on varieties of potatoes, handling with care, storage, and preparation.

Ontario Sheep Marketing Agency
130 Malcolm Road
Guelph ON N1K 1B1
TEL: (519) 836-0043
FAX: (519) 824-9101
E-mail: osma@freespace.net

The Ontario Sheep Marketing Agency is a producer run organization representing the sheep, lamb, and wool industry.

Internet address:
www.freespace.net/~osma

Publications can be ordered by phone, fax or submit an online request.

Print Publication:
Lamb Cuts Chart (small 8 1/2" x 11" or poster size 2' x 3')

Ontario Soybean Growers' Marketing Board
Box 1199
Chatham ON N7M 5L8
TEL: (519) 352-7730
FAX: (519) 352-8983
E-mail: cansoy@soybean.on.ca

The mission of the Ontario Soybean Growers' Marketing Board is to develop and promote a sound industry business environment that will allow Ontario soybean producers the opportunity for viable and profitable ongoing returns.

Internet address:
www.soybean.on.ca
The website contains information on buying, storing, and the preparation of soybeans.

Print Publications:
Soybeans

A pamphlet on soaking, cooking, and storing soybeans (recipes).

Tofu
A pamphlet about tofu which includes storage information (recipes).

Ontario Turkey Producers' Marketing Board
60 New Dundee Road, RR#2
Kitchener ON N2G 3W5
TEL: (519) 748-9636
FAX: (519) 748-2742
E-mail: otpmb@golden.net

The mission of the Ontario Turkey Producers' Marketing Board is to position Ontario producers in a dynamic market so they can better service the ever changing supply and marketing support requirements of our agri-food partners in order to stimulate competitive and profitable expansion of the Ontario turkey industry.

Internet address:
www.ont-turkey.on.ca
The website contains a list of publications that can be ordered by sending an E-mail or filling out an online form.

Print Publications:
Cool It! Clean It! Cook It!
A guide to safe preparation of turkey.

Terrific Turkey Tips
Information on preparing and roasting a whole turkey

Canadian Turkey Marketing Agency
969 Derry Road East, Unit 102
Mississauga ON L5T 2J7
TEL: (905) 564-3100
FAX: (905) 564-9356
E-mail: ctma@canturkey.ca

The Canadian Turkey Marketing Agency administers the quota system and plays a pivotal role in the development of the domestic turkey industry.

Internet address:
www.canturkey.ca (bilingual)
The website contains information on the turkey industry, cooking times and tips, and food safety.

Canadian Produce Marketing Association
310-1101 Prince of Wales Drive
Ottawa ON K2C 3W7
TEL: (613) 226-4187
FAX: (613) 226-2984
E-mail: question@cpma.ca

Canadian Produce Marketing Association members are companies active in the marketing of fresh fruits and vegetables in Canada from farm gate to the dinner plate. They are involved in the distribution of domestically grown and imported produce.

Internet address:
www.cpma.ca (bilingual)
The website contains information on freezing fruits and vegetables, home canning, storage guidelines, availability of produce, speciality produce, using

herbs, microwave cooking of fresh fruits and vegetables, integrated pest management, food irradiation, fruits and vegetables labelling, organic produce, produce safety, produce coating and biotechnology.

| Top of Page |

Other Organizations

Dietitians of Canada
480 University Avenue, Suite 604
Toronto ON M5G 1V2
TEL: (416) 596-0857
FAX: (416) 596-0603
E-mail: centralinfo@dietitians.ca

The Dietitians of Canada represents food and nutrition professionals in Canada. Through the association, dietitians work together for the health of our communities.

Internet address:
www.dietitians.ca (bilingual)
The website contains Factsheets on food safety and food budgeting.

Food Biotechnology Communications Network
1 Stone Road West
Guelph ON N1G 4Y2
TEL: (519) 826-3440
FAX: (519) 826-3441
E-mail: info@foodbiotech.org

The Food Biotechnology Communications Network is a national not-for-profit association that provides balanced, science-based information about biotechnology and its impact on the agri-food system.

Internet address:
www.foodbiotech.org (bilingual)
The website offers basic information about biotechnology and links to experts in specific topic areas.

Toll-free 1-877-366-3246
Staffed by knowledgeable, food and health professionals who answer inquiries about Food Biotechnology.

Print Publications:
A Growing Appetite for Information
A general information booklet about Food Biotechnology.
Contact FCBN for additional resources on Food Biotechnology.

National Institute of Nutrition
265 Carling Avenue, Suite 302
Ottawa ON K1S 2E1
TEL: (613) 235-3355
FAX: (613) 235-7032
E-mail: nin@nin.ca

The National Institute of Nutrition is a non-profit multisectoral organization that provides credible, science based information and promotes education and research on matters related to food and nutrition.

Internet address:
www.nin.ca (bilingual)

The website contains information on biotechnology and food safety. Articles from the National Institute of Nutrition's publications Rapport and Healthy Bites are available electronically.

Ontario Farm Animal Council
7195 Millcreek Drive
Mississauga ON L5N 4H1
TEL: (905) 821-3880
FAX: (905) 858-1589
E-mail: ofac@idirect.com

The Ontario Farm Animal Council is a non-profit education organization funded by the farming and food community. It specializes in topics related to farm animal care, food safety, biotechnology and the environment.

Print Publications:
Food Safety
A general information pamphlet.

Food for Thought Booklet - Cost $4.00
A 30 page booklet illustrates and explains the facts about food and farming in Canada with topics such as food safety, farm animal care, agricultural research, crop protection products and breakthroughs in new technology

Video:
Food for Thought Video - Cost $15.00
A 38-minute video is divided into three segments: animal care, food safety, and the environment.

| Top of Page |

Databases

AgriWeb - Directory of Canadian Online Resources in Agriculture and Agri-Food
Internet address: www.agr.ca/agriweb/agriweb.htm

Food Institute of Canada
Internet address: foodnet.fic.ca
FoodNet is an information network for the food industry. It contains full text and links to information on food quality and safety, food business tools and food industry issues.

National Food Safety Database
Internet address: www.foodsafety.org
The National Food Safety Database is an American multi-state/agency effort toward a sustainable system of national food safety databases. It contains consumer-related information on numerous food safety topics.

Nutrition and Food: Finding the Right Stuff
Internet address: www.sfu.ca/~jfremont
Nutrition and Food is a guide to Internet resources by Jean Fremont, a registered dietitian from Simon Fraser University in British Columbia. It contains lists of food safety, food technical law, food engineering, and "keeping a food safe kitchen" information sources. (Also useful is a list of toll free numbers for food companies).

| Top of Page |

Hotlines

Bernardin
(416) 239-7723
Consumers can call collect to speak to the customer service department for information on home canning.
Internet address: www.home-canning.com
The website has an extensive list of home canning tips.

Canadian Food Inspection Agency
1-800-701-2737
Food safety information

Kraft General Foods
1-800-268-6038
Certo Hotline - information on making jams and jellies - for specific food safety questions refer to Bernardin.

McCormick's
1-800-265-2600
Spice Information Line

| Top of Page |

This Factsheet was authored by: Carolyn Moore, OMAFRA Food Research Analyst, and Arlene Robertson, OMAFRA Laboratory Analyst.

For more information...contact Carolyn Moore at carolyn.moore@omafra.gov.on.ca or Arlene Robertson at arlene.robertson@omafra.gov.on.ca

| Top of Page |

Quick Reference Chart

Listed below are selected food safety topics. The print and website resource columns list organizations that have information on the food safety topic. Refer to the more detailed description of the organization in this Factsheet.

TOPIC	PRINT RESOURCES	INTERNET RESOURCES
Barbecue Safety	Canadian Food Inspection Agency Beef Information Centre	Canadian Food Inspection Agency
Beans	Ontario Soybean Growers' Marketing Board	Ontario Soybean Grower's Marketing Board Ontario Bean Producers' Marketing Board
Beef	Beef Information Centre	Beef Information Centre
Berries	Ontario Berry Growers' Association	Ontario Berry Growers' Association
Biotechnology	Food Biotechnology Communications Network	Food Biotechnology Communications Network Canadian Produce Marketing Association

		National Institute of Nutrition
Canning/Pickling	Bernardin Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	Bernardin Canadian Produce Marketing Association
Chicken	Chicken Farmers of Ontario	Chicken Farmers of Canada
Cookware Safety	Health Canada	Health Canada
Eggs	Ontario Egg Producers' Marketing Board Canadian Egg Marketing Agency Canadian Food Inspection Agency	Canadian Egg Marketing Agency Canadian Food Inspection Agency
Freezing	Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	Canadian Produce Marketing Association
Foodborne Illness	Canadian Food Inspection Agency	Canadian Food Inspection Agency U.S. Department of Agriculture U.S. Food and Drug Administration
Food Shopping	Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs Canadian Food Inspection Agency	Dietitians of Canada
Food Storage	Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	Canadian Produce Marketing Association Dairy Farmers of Ontario
Food Preparation	Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	
Fruits and Vegetables	Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs Ontario Potato Growers' Marketing Board	Canadian Produce Marketing Association
General Food Safety	Agriculture and Agri-Food Canada Canadian Food Inspection Agency Ontario Ministry of Health Ontario Food Animal Council	Canadian Food Inspection Agency Dietitians of Canada Food Institute of Canada National Institute of Nutrition

Irradiation		Canadian Produce Marketing Association
Lamb	Ontario Sheep Marketing Agency	
Milk	Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	Dairy Farmers of Ontario
Pork	Ontario Pork	Canada Pork Council
Seafood Safety	Canadian Food Inspection Agency	Canadian Food Inspection Agency
Turkey	Ontario Turkey Producers' Marketing Board Canadian Food Inspection Agency	Canadian Turkey Marketing Agency Canadian Food Inspection Agency

| Food Safety Home Page |

| Central Site | Feedback | Search | Site Map | Français |
| Home | What's New | Calendar | Products | News Releases |

Ontario
This page maintained by the Government of Ontario

This information is provided as a public service, but we cannot guarantee that the information is current or accurate.
Readers should verify the information before acting on it.

Feedback and technical inquiries to: john.shewchuk@omafra.gov.on.ca
©Copyright 2000 Queen's Printer for Ontario
Last Updated: March 22, 2000

FICHE TECHNIQUE

INFORMATION AUX CONSOMMATEURS

COMMANDE Nº 98-062

NOVEMBRE 1998

AGDEX 085

Ontario

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

GUIDE DES CONSOMMATEURS – INFORMATION SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

C. Moore et **A. Robertson**

(Imprimé en janvier 2000)

GOUVERNEMENT DE L'ONTARIO
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAARO)
Centre d'information du gouvernement
1, chemin Stone Ouest
Guelph ON N1G 4Y2
TÉL. : (519) 826-3700
TÉLÉC. : (519) 826-3633
Sans frais : 1-888-466-2372
Courriel : aboutomafra@gov.on.ca
(commentaires et questions techniques)

Adresse Internet : *www.gov.on.ca/OMAFRA* (bilingue)

Ce site Web offre des liens avec d'autres organismes qui fournissent des renseignements sur la salubrité des aliments. Ce site Web comprend également une liste des publications disponibles. Vous pouvez commander des publications gratuites en utilisant le formulaire en ligne. Pour commander des publications payantes, imprimez le formulaire en ligne et envoyez-le par télécopieur à (519) 826-3633.

Pour passer une commande :
Vous pouvez appeler le Centre d'information du gouvernement, ou envoyer une commande par télécopieur ou par la poste.

Publications imprimées : (payantes)
Conservons les bons produits de l'Ontario – Prix : 5 $
Comprend des renseignements sur la mise en conserve et la confection de confitures et de gelées

Le bon sens à table pour les aînés – Prix : 5 $
Comprend des renseignements sur la salubrité et la conservation des aliments

Publications imprimées : (gratuites)
Guide d'entreposage des aliments
Renseignements généraux sur la durée maximale de conservation d'aliments communs dans l'armoire, le congélateur et le réfrigérateur

Aliments de base pauvres en matières grasses
Fiche technique énumérant les modes de préparation de produits à faible teneur en gras

Ce qu'il faut savoir sur la conception des marinades
Fiche technique sur la confection sécuritaire de marinades

Précaution à prendre avec les aliments congelés
Fiche technique sur la congélation des aliments, le matériel d'emballage et la manipulation des aliments décongelés

Bande vidéo :
Food Safety Can Be Fun – Prix : 15 $ (comprend la bande vidéo, le guide, la manutention et l'expédition)
Épisode de la série télévisée *Street Cents* diffusée sur le réseau CBC, comprend un guide pour les éducateurs et éducatrices de 7e à 10e année.
Vous pouvez commander en vous adressant à Éducation agroalimentaire de l'Ontario, 144, chemin Townline, Milton ON L9T 4Z1. TÉL. : (905) 878-1510. TÉLÉC. : (905) 878-0342.

Ministère de la Santé de l'Ontario
Direction des communications et de l'information
Services aux clients
Bureau M1-57, Édifice Macdonald
900, rue Bay, 1er étage
Toronto ON M7A 1N3
TÉL. : (416) 327-4327
Sans frais : 1-800-268-1153
TÉLÉC. : (416) 325-7136
Courriel : infomoh@gov.on.ca

Adresse Internet : *www.gov.on.ca/health* (bilingue)

Publication imprimée :
La manipulation sécuritaire de la nourriture
Dépliant renfermant des renseignements généraux sur la manipulation des aliments, de l'achat à la conservation des restants

GOUVERNEMENT DU CANADA

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Pour commander des publications :
Service des publications ministérielles
Direction générale des services intégrés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
Ottawa ON K1A 0C5
TÉL. : (613) 759-6610/6626
TÉLÉC. : (613) 759-6726

Adresse Internet : *www.agr.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme une liste de publications gratuites et de renseignements sur l'étiquetage des aliments, les rappels d'aliments et la biotechnologie.

Publication imprimée (aliments) :
Recette pour la salubrité des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Bureau de l'Ontario :
Communications
174, ch. Stone Ouest
Guelph ON N1G 4S9
Personne-ressource pour les publications : Gord Wood
TÉL. : (519) 837-9400, poste 2171
TÉLÉC. : (519) 837-9783
Courriel : woodg@em.agr.ca

Adresse Internet : *www.cfia-acia.agr.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des conseils généraux sur la salubrité des aliments ainsi que des renseignements sur les rappels d'aliments et la biotechnologie.

Publications imprimées et électroniques :
(disponibles en français et en anglais)
Conseils sur la salubrité des aliments
Conseils sur la salubrité des produits de la mer
Faits concernant la salubrité des aliments : les sacs et les boîtes à lunch
Conseils de salubrité des aliments : barbecue
Faits concernant la salubrité des oeufs
Faits concernant la salubrité des aliments : dans la cuisine
Faits concernant la salubrité des aliments : les restes
Faits concernant la salubrité des aliments : les pique-niques
Faits concernant la salubrité des aliments : en cas de panne de courant
Faits concernant la salubrité des aliments : la dinde
Causes des toxi-infections alimentaires
Faits sur la salubrité des aliments : Syndrome hémolytique et urémique (E. coli O157:H7)
Faits sur la salubrité des aliments : Salmonella
Faits sur la salubrité des aliments : Cyclospora cayetanensis
Faits sur la salubrité des aliments : Campylobactériose jejuni
Faits sur la salubrité des aliments : Listéria monocytogenes
Faits sur la salubrité des aliments : Clostridium botulinum
Faits sur la salubrité des aliments : Intoxication amnestique par les phycotoxines et l'acide domoïque
Faits sur la salubrité des aliments : Intoxication à l'histamine
Faits sur la salubrité des aliments : Intoxication paralysante par les phycotoxines
Faits sur la salubrité des aliments : Clostridium perfringens
Faits sur la salubrité des aliments : Toxoplasma gondii
Faits sur la salubrité des aliments : Intoxication de type ciguatera
La biotechnologie appliquée à l'agriculture

Santé Canada

Direction générale de la protection de la santé, Région de l'Ontario
Services éducatifs
2301, avenue Midland
Scarborough ON M1P 4R7
TÉL. : (416) 973-1447
TÉLÉC. : (416) 973-7794

Adresse Internet : *www.hc-sc.gc.ca/hpb* (bilingue)

Publications imprimées et électroniques :
Votre santé et vous
Série de courtes publications spécialisées réalisées par la Direction générale de la protection de la santé de Santé Canada.

L'aluminium et la santé de l'être humain
La sécurité des ustensiles de cuisson

GOUVERNEMENT DES ÉTATS-UNIS

U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service

Adresse Internet : *www.fsis.usda.gov*

Ce site Web renferme des renseignements sur les ressources offertes aux éducateurs et éducatrices en matière de salubrité des aliments, y compris de l'information sur le USDA/FDA Foodborne Illness Education Information Center et sur les publications traitant de la salubrité des aliments et de la manipulation de la nourriture à la maison.

U.S. Food and Drug Administration – Center for Food Safety and Applied Nutrition

Adresse Internet : *vm.cfsan.fda.gov*

Ce site Web donne des renseignements sur divers domaines comme la biotechnologie, les toxi-infections alimentaires, le HACCP et l'utilisation sécuritaire des produits de la mer.

ORGANISMES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Centre d'information sur le boeuf

2233, chemin Argentia, Bureau 100
Mississauga ON L5N 2X7
TÉL. : (905) 821-4900
Sans frais (français) : 1-888-44-BOEUF
Sans frais (anglais) : 1-888-248-BEEF
TÉLÉC. : (905) 821-4915
Courriel : toronto@beefinfo.org

Le Centre d'information sur le boeuf est un organisme national formé par les producteurs canadiens de boeuf. Il a pour mandat d'accroître les ventes de boeuf et de produits du boeuf au Canada avec l'aide de publicité, de promotion et d'éducation des consommateurs.

Adresse Internet : *www.beefinfo.org* (bilingue)

Ce site Web renferme des renseignements sur l'achat et la cuisson du boeuf, y compris le choix, l'inspection, la conservation et la manipulation sécuritaire de la viande. Ce site comprend également un Centre de publications qui énumère le matériel éducatif gratuit offert et fournit un formulaire de demande en ligne. Le matériel offert comprend ce qui suit :

Publications imprimées :
Le boeuf canadien – Savoir le choisir et le cuire

Prenez soin
Guide sur la manipulation et la conservation de la viande et de la volaille

Cartes d'instruction sur la cuisson – Aussi simple que 1 2 3
(ensemble de 7)
Cartes de rérérence de 6 po x 4 po donnant des instructions et des conseils utiles sur la cuisson, l'assaisonnement et les marinades

Livret *Le boeuf au BBQ*
Tout ce que vous devez savoir pour réussir un bon repas en plein air (recettes)

Livret *Nouvelle nomenclature du boeuf*
Explique la nouvelle façon approuvée par le gouvernement d'identifier du boeuf; on y retrouve différentes coupes de boeuf et leurs modes de cuisson

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

75, rue Albert, Bureau 1101
Ottawa ON K1P 5E7
TÉL. : (613) 225-2342, poste 4126
TÉLÉC. : (613) 952-6400
Courriel : lbyers@em.agr.ca

Le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments est formé d'organismes représentant l'industrie, les consommateurs, la santé, l'environnement et les gouvernements. Il a pour but de diminuer les répercussions et les coûts entraînés par les toxi-infections alimentaires au Canada en renseignant les consommateurs sur les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.

Le programme *À bas les BACtéries* est un programme de sensibilisation sur la salubrité des aliments de premier plan qui met l'accent sur quatre messages clés : NETTOYEZ, SÉPAREZ, CUISEZ et RÉFRIGÉREZ. Le programme et les messages connexes sont diffusés à l'échelle de l'Amérique du Nord.

Adresse Internet : *www.abaslesbac.org* (français)
www.canfightbac.org (anglais)

Ce site Web renferme des renseignements sur le Partenariat, le programme *À bas les BACtéries* et la salubrité des aliments. Le site offre des liens avec d'autres sites qui fournissent des données sur la salubrité des aliments.

Chicken Farmers of Ontario

3380, chemin South Service, C.P. 5035
Burlington ON L7R 3Y8
TÉL. : (905) 637-0025
TÉLÉC. : (905) 637-3464

Les Producteurs de poulet du Canada

300-377, rue Dalhousie
Ottawa ON K1N 9N8
TÉL. : (613) 241-2800
TÉLÉC. : (613) 241-5999
Courriel : cfc@cdn-chicken.com

Les Producteurs de poulet du Canada est un organisme national dirigé par les agriculteurs. Il encourage la collaboration au sein de l'industrie du poulet ainsi que la consommation du poulet au Canada.

Adresse Internet : *www.cdn-chicken.com* (bilingue)

Ce site Web renferme des conseils sur la cuisson, la conservation et la décongélation ainsi que des renseignements sur la salubrité des aliments, la nutrition et le poulet refroidi à l'air.

Publication imprimée :
Prenez soin
Guide sur la manipulation et la conservation de la viande et de la volaille

Dairy Farmers of Ontario

6780, chemin Campobello
Mississauga ON L5N 2L8
TÉL. : (905) 821-8970
TÉLÉC. : (905) 821-3160
Courriel : questions@milk.org

Les Dairy Farmers of Ontario est un organisme qui appartient et est exploité par les familles agricoles qui travaillent sur les 7 500 fermes laitières de l'Ontario. L'organisme vise entre autres à accroître la demande pour le lait et les produits du lait en Ontario et au Canada.

Adresse Internet : *www.milk.org*

Ce site Web renferme des renseignements sur la cuisson avec le lait ainsi que des guides sur la conservation des aliments et l'entreposage dans les armoires.

Les Producteurs laitiers du Canada

1981, McGill College, Bureau 1330
Montréal QC H3A 2X9
TÉL. : (514) 284-1092
TÉLÉC. : (514) 284-0449
Sans frais : 1-800-361-4632

Les Producteurs laitiers du Canada est un organisme national de promotion, de politiques et de lobbying qui représente les producteurs laitiers. Il est exploité et financé par les producteurs laitiers. Le Bureau laitier du Canada est la signature que les Producteurs laitiers du Canada utilisent pour les programmes de marketing et de nutrition.

Adresse Internet : *www.dairyfarmers.org* (bilingue)
www.dairybureau.org (bilingue)

Le site Web du Bureau laitier du Canada renferme des renseignements sur les produits laitiers traités et la planification des menus.

Commission ontarienne de commercialisation des haricots

4206, Raney Crescent
London ON N6L 1C3
TÉL. : (519) 652-3566
TÉLÉC. : (519) 652-9607
Courriel : whitepeabeans@wwdc.com

La Commission ontarienne de commercialisation des haricots oriente la commercialisation ordonnée du haricot rond blanc, assure un rendement raisonnable pour les producteurs et préserve l'approvisionnement continu des marchés intérieur et de l'exportation.

Adresse Internet : *www.wwdc.com/whitepeabeans*

Ce site Web renferme des renseignements sur l'achat, la conservation, le trempage et la cuissons des haricots.

Ontario Berry Growers' Association

a/s de Talisman Farm, R.R. 4
Uxbridge ON L9P 1R4
TÉL. : (905) 649-2101
TÉLÉC. : (905) 649-2102
Courriel : ontberries@interhop.net

Adresse Internet : *www.ontberries.com*

Ce site Web renferme des renseignements sur la manipulation et la préparation des fraises, des framboises et des groseilles.

Publication imprimée :
Fresh Ontario Berries
Livret donnant des renseignements sur les petits fruits et leur manipulation (recettes)

Commission ontarienne de commercialisation des oeufs

7195, prom. Millcreek
Mississauga ON L5N 4H1
TÉL. : (905) 858-9790
Ligne de renseignements sans frais : 1-800-387-3447
TÉLÉC. : (905) 858-1589
Courriel : eggboard@idirect.com

La Commission ontarienne de commercialisation des oeufs vise à gérér efficacement la production, la promotion et l'établissement des prix en Ontario pour assurer des rendements équitables et stables pour les producteurs ainsi qu'un approvisionnement adéquat d'oeufs d'excellente qualité à un prix juste pour les consommateurs.

Publications imprimées :
Oeufrêka! – Manipulez les aliments avec soin : Comment acheter, utiliser et conserver les oeufs frais

L'oeuf extraordinaire
Dépliant sur la production des oeufs, y compris des renseignements sur la façon de les utiliser et de les conserver

Office canadien de commercialisation des oeufs

112, rue Kent, Bureau 1501
Ottawa ON K1P 5P2
TÉL. : (613) 238-2514
TÉLÉC. : (613) 238-1967
Courriel : info@canadaegg.ca

L'Office canadien de commercialisation des oeufs gère la production, la promotion et l'établissement des prix des oeufs au Canada.

Adresse Internet : *www.canadaegg.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des renseignements sur l'utilisation sécuritaire, l'achat et la conservation des oeufs frais.

Publications imprimées :
Voir les publications offertes par la Commission ontarienne de commercialisation des oeufs.

Ontario Pork

15, rue Waulron
Etobicoke ON M9C 5H3
TÉL. : (416) 621-1874
TÉLÉC. : (416) 621-6869
Courriel : pork@ontariopork.on.ca

Ontario Pork vise à créer le meilleur environnement possible pour produire et commercialiser le porc, et maximiser les rendements pour les producteurs de l'Ontario grâce à un mouvement coopératif.

Adresse Internet : *www.ontariopork.on.ca*

Publications imprimées :
Pork BBQ Sizzlers
Recettes et guide sur la cuisson au barbecue

Today's Ham
Descriptions de diverses sortes de jambon et renseignements sur l'achat et la conservation du jambon

Pork Cooking Guides
Temps et modes de cuisson; renseignements sur la conservation du porc frais

Pork Cuts Chart
Coupes de porc, des gros rôtis aux coupes à valeur ajoutée

Consumer Resource Centre
Affiche donnant des conseils sur la conservation, la manipulation et la cuisson

Conseil canadien du porc

1101-75, rue Albert
Ottawa ON K1P 5E7
TÉL. : (613) 236-9239
TÉLÉC. : (613) 236-6658
Courriel : cpc@fox.nstn.ca

Le Conseil canadien du porc joue un rôle directeur à l'échelle nationale pour les producteurs de porcs afin d'encourager une industrie du porc dynamique et prospère au Canada.

Adresse Internet : *www.canpork.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des renseignements sur la production et la salubrité du porc au Canada.

Commission ontarienne de commercialisation des pommes de terre

570, rue Brant
Burlington ON L7R 2G8
TÉL. : (905) 637-5609
TÉLÉC. : (905) 637-7653
Courriel : spud@sympatico.ca

Publication imprimée :
Ontario Potatoes Please!
Feuille d'information sur les cultivars de pommes de terre, leur manipulation, leur conservation et leur préparation

Agence ontarienne de commercialisation des ovins

130, chemin Malcolm
Guelph ON N1K 1B1
TÉL. : (519) 836-0043
TÉLÉC. : (519) 824-9101
Courriel : osma@freespace.net

L'Agence ontarienne de commercialisation des ovins est un organisme administré par les producteurs qui représente l'industrie des moutons, des agneaux et de la laine.

Adresse Internet : *www.freespace.net/~osma*

Vous pouvez commander les publications par téléphone ou télécopieur, ou faire une commande en ligne.

Publication imprimée :
Lamb Cuts Chart (grandeur petite (8 ½ po x 11 po) ou affiche de 2 po x 3 po)

Commission ontarienne de commercialisation du soya

C.P. 1199
Chatham ON N7M 5L8
TÉL. : (519) 352-7730
TÉLÉC. : (519) 352-8983
Courriel : cansoy@soybean.on.ca

La Commission ontarienne de commercialisation du soya entend développer et promouvoir un excellent milieu commercial permettant aux producteurs de soya de l'Ontario d'obtenir des rendements rentables de façon continue.

Adresse Internet : *www.soybean.on.ca*

Ce site web renferme des renseignements sur l'achat, la conservation et la préparation du soya.

Publications imprimées :
Soybeans
Dépliant sur le trempage, la cuisson et la conservation du soya (recettes)

Tofu
Dépliant sur le tofu, comprend des renseignements sur la conservation (recettes)

Commission ontarienne de commercialisation des dindons

60, chemin New Dundee, R.R. 2
Kitchener ON N2G 3W5
TÉL. : (519) 748-9636
TÉLÉC. : (519) 748-2742
Courriel : otpmb@golden.net

La Commission ontarienne de commercialisation des dindons veut que les producteurs de l'Ontario puissent profiter d'un marché dynamique pour mieux répondre aux besoins sans cesse changeants en matière d'approvisionnement et de commercialisation de nos partenaires agro-alimentaires afin de favoriser une expansion concurrentielle et rentable de l'industrie du dindon en Ontario.

Adresse Internet : *www.ont-turkey.on.ca*

Ce site Web renferme une liste de publications qui peuvent être commandées par courrier électronique ou en remplissant le formulaire en ligne.

Publications imprimées :
Cool It! Clean It! Cook It!
Guide sur la préparation sécuritaire du dindon

Terrific Turkey Tips
Information sur la préparation et la façon de rôtir une dinde entière

Office canadien de commercialisation du dindon

969, chemin Derry Est, Unité 102
Mississauga ON L5T 2J7
TÉL. : (905) 564-3100
TÉLÉC. : (905) 564-9356
Courriel : ctma@canturkey.ca

L'Office canadien de commercialisation du dindon administre le système de quota et joue un rôle crucial dans le développement de l'industrie nationale du dindon.

Adresse Internet : *www.canturkey.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des renseignements sur l'industrie du dindon, les temps de cuisson et la salubrité des aliments.

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes

310-1101, prom. Prince of Wales
Ottawa ON K2C 3W7
TÉL. : (613) 226-4187
TÉLÉC. : (613) 226-2984
Courriel : question@cpma.ca

Les membres de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes sont des entreprises qui participent activement à la promotion des fruits et légumes frais au Canada, de la ferme à notre assiette. Ils participent également à la distribution de produits nationaux et importés.

Adresse Internet : *www.cpma.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des renseignements sur la congélation des fruits et légumes, la mise en conserve au domicile, la conservation, la disponibilité des produits de la terre, les produits de la terre spécialisés, l'utilisation des fines herbes, la cuisson au four micro-ondes de fruits et légumes frais, la gestion intégrée des ennemis des cultures, l'irradiation des aliments, l'étiquetage des fruits et légumes, les produits organiques de la terre, la sécurité des produits de la terre, le revêtement des produits de la terre et la biotechnologie.

AUTRES ORGANISMES

Les diététistes du Canada

480, avenue University, Bureau 604
Toronto ON M5G 1V2
TÉL. : (416) 596-0857
TÉLÉC. : (416) 596-0603
Courriel : centralinfo@dietitians.ca

Les diététistes du Canada représentent les professionnels de l'alimentation et de la nutrition au Canada. Dans le cadre de cette association, les diététistes oeuvrent pour favoriser la santé de nos collectivités.

Adresse Internet : *www.dietitians.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des fiches techniques sur la salubrité des aliments et l'élaboration d'un budget alimentaire.

Centre d'information sur la biotechnologie alimentaire

1, chemin Stone Ouest
Guelph ON N1G 4Y2
TÉL. : (519) 826-3440
TÉLÉC. : (519) 826-3441
Courriel : info@foodbiotech.org

Le Centre d'information sur la biotechnologie alimentaire est une association nationale à but non lucratif qui fournit des renseignements équilibrés et scientifiques sur la biotechnologie et ses répercussions sur le réseau agro-alimentaire.

Adresse Internet : *www.foodbiotech.org* (bilingue)

Ce site Web offre des renseignements de base sur la biotechnologie ainsi que des liens avec des experts dans divers domaines particuliers.

Sans frais : 1-877-366-3246

Des professionnels de la santé et de l'alimentation sont disposés à répondre aux demandes de renseignements sur la biotechnologie alimentaire.

Publication imprimée :
Un appétit croissant pour l'information
Une brochure d'informations générales sur la biotechnologie alimentaire.
Communiquez avec le Centre d'information pour d'autres ressources sur ce sujet.

Institut national de la nutrition

265, avenue Carling, Bureau 302
Ottawa ON K1S 2E1
TÉL. : (613) 235-3355
TÉLÉC. : (613) 235-7032
Courriel : nin@nin.ca

L'Institut national de la nutrition est un organisme multisectoriel à but non lucratif qui fournit des renseignements scientifiques et dignes de foi et qui encourage l'éducation et la recherche sur des sujets reliés aux aliments et à la nutrition.

Adresse Internet : *www.nin.ca* (bilingue)

Ce site Web renferme des renseignements sur la biotechnologie et la salubrité des aliments. Vous pouvez obtenir des articles tirés des publications *Rapport* et *Bouchées-Santé* de l'Institut national de la nutrition par voie électronique.

Ontario Farm Animal Council

7195, prom. Millcreek
Mississauga ON L5N 4H1
TÉL. : (905) 821-3880
TÉLÉC. : (905) 858-1589
Courriel : ofac@idirect.com

L'Ontario Farm Animal Council est un organisme éducatif à but non lucratif financé par la communauté agricole et alimentaire. Il se spécialise dans des sujets comme les soins des animaux de la ferme, la salubrité des aliments, la biotechnologie et l'environnement.

Publications imprimées :
Food Safety
Dépliant d'information générale

Livret *Raisonnement de bon goût* – Prix : 4 $
Livret de 30 pages qui illustre et explique les aliments et l'exploitation agricole au Canada par l'entremise de sujets comme la salubrité des aliments, les soins des animaux de la ferme, la recherche agricole, les produits de protection des cultures et les découvertes en matière de nouvelles technologies.

Bande vidéo :
Food for Thought – Prix : 15 $
Bande vidéo de 38 minutes divisée en trois segments : soins des animaux, salubrité des aliments et environnement

BASES DE DONNÉES

AgriWeb – Répertoire des ressources électroniques en agriculture et agroalimentaire au canada
Adresse Internet : *www.agr.ca/agriweb/agriweb.htm*

Food Institute of Canada

Adresse Internet : *foodnet.fic.ca*

FoodNet est un réseau d'information pour l'industrie alimentaire. Il renferme des textes ainsi que des liens pour obtenir des renseignements sur la qualité et la salubrité des aliments, les outils utilisés par les entreprises alimentaires et les problèmes qu'affronte l'industrie alimentaire.

National Food Safety Database

Adresse Internet : *www.foodsafety.org*

La National Food Safety Database est une agence américaine formée de plusieurs états qui essaie de mettre sur pied un réseau durable de bases de données nationales sur la salubrité des aliments. Elle renferme des renseignements pour les consommateurs sur divers sujets reliés à la salubrité des aliments.

Nutrition and Food: Finding the Right Stuff

Adresse Internet : *www.sfu.ca/~j.fremont*

Nutrition and Food est un guide des ressources sur l'Internet par Jean Fremont, une diététiste de l'université Simon Fraser en Colombie-Britannique. On y retrouve des listes de sources d'information sur la salubrité des aliments, les lois sur les produits alimentaires, le génie alimentaire et les cuisines salubres (on y trouve aussi une liste de numéros de téléphone sans frais des entreprises alimentaires).

LIGNES DE RENSEIGNEMENTS

Bernardin

(416) 239-7723

Les consommateurs peuvent composer ce numéro à frais virés pour communiquer avec le service à la clientèle afin d'obtenir de l'information sur la mise en conserve à la maison.

Adresse Internet : *www.home-canning.com*

Ce site Web renferme une longue liste de conseils sur la mise en conserve à la maison.

Agence canadienne d'inspection des aliments

1-800-701-2737

Information sur la salubrité des aliments

Kraft General Foods

1-800-268-6038

Ligne de renseignements Certo – information sur la confection de confitures et de gelées – pour poser des questions précises sur la salubrité des aliments, communiquez avec Bernardin.

McCormick's

1-800-265-2600

Ligne de renseignements sur les épices.

TABLEAU DE CONSULTATION RAPIDE

Vous trouverez sur la page suivante un certain nombre de sujets reliés à la salubrité des aliments. Les colonnes de ressources imprimées et de ressources Internet énumèrent les organismes qui offrent des renseignements sur ces sujets. Consultez la fiche technique pour obtenir une description de ces organismes.

Nous remercions le Secrétariat d'État pour sa contribution financière à la réalisation de la présente fiche technique.

Cette fiche a été rédigée par **Carolyn Moore**, analyste-recherchiste en alimentation, et **Arlene Robertson**, analyste de laboratoire, Division de la recherche et des services ministériels, MAAARO, Guelph.

SUJET	RESSOURCES IMPRIMÉES	RESSOURCES INTERNET
Cuisson sécuritaire au barbecue	Agence canadienne d'inspection des aliments Centre d'information sur le boeuf	Agence canadienne d'inspection des aliments
Haricots	Commission ontarienne de commercialisation du soya	Commission ontarienne de commercialisation du soya Commission ontarienne de commercialisation des haricots
Boeuf	Centre d'information sur le boeuf	Centre d'information sur le boeuf
Petits fruits	Ontario Berry Growers' Association	Ontario Berry Growers' Association
Biotechnologie	Centre d'information sur la biotechnologie alimentaire	Centre d'information sur la biotechnologie alimentaire Association canadienne de la distribution de fruits et légumes Institut national de la nutrition
Mise en conserve/ marinade	Bernardin Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	Bernardin Association canadienne de la distribution de fruits et légumes
Poulet	Chicken Farmers of Ontario	Les Producteurs de poulet du Canada
Sécurité des ustensiles de cuisson	Santé Canada	Santé Canada
Oeufs	Commission ontarienne de commercialisation des oeufs Office canadien de commercialisation des oeufs Agence canadienne d'inspection des aliments	Office canadien de commercialisation des oeufs Agence canadienne d'inspection des aliments
Congélation	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	Association canadienne de la distribution de fruits et légumes
Toxi-infections alimentaires	Agence canadienne d'inspection des aliments	Agence canadienne d'inspection des aliments U.S. Department of Agriculture U.S. Food and Drug Administration
Achat d'aliments	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario Agence canadienne d'inspection des aliments	Les diététistes du Canada
Conservation d'aliments	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	Association canadienne de la distribution de fruits et légumes Dairy Farmers of Ontario
Préparation d'aliments	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	
Fruits et légumes	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario Commission ontarienne de commercialisation des pommes de terre	Association canadienne de la distribution de fruits et légumes
Salubrité générale des aliments	Agriculture et Agroalimentaire Canada Agence canadienne d'inspection des aliments Ministère de la Santé de l'Ontario Ontario Food Animal Council	Agence canadienne d'inspection des aliments Les diététistes du Canada Food Institute of Canada Institut national de la nutrition
Irradiation		Association canadienne de la distribution de fruits et légumes
Agneau	Agence ontarienne de commercialisation des ovins	
Lait	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	Dairy Farmers of Ontario
Porc	Ontario Pork	Conseil canadien du porc
Sécurité des produits de la mer	Agence canadienne d'inspection des aliments	Agence canadienne d'inspection des aliments
Dindon	Commission ontarienne de commercialisation des dindons Agence canadienne d'inspection des aliments	Commission ontarienne de commercialisation des dindons Agence canadienne d'inspection des aliments

www.gov.on.ca/omafra

POD
ISSN 1198-7138
Also available in English
(Order No. 98-061)

Ontario

98-062